

Pileca krem corba (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavicacrnnog luka**
- **2 šargarepe**
- **1 batak sa karabatakom**
- **40 g gustina**
- **100 g celer**
- **1 veci krompir**
- **1 kašicica soli**
- **2 kašice slevog biljnog zacina**

Priprema

Meso, šargarepu, krompir, luk i celer naliti sa 2 l vode, zaciniti i kuvati 1 h nakon što provri na srednjoj temperaturi. Izvaditi meso, odvojiti od kostiju i isitniti. Luk, šargarepu, krompir i celer takođe izvaditi i izgnjetiti viljuškom, pa zajedno sa mesom vratiti u bujon.

Rastvoriti gustinu u 150 ml vode, pa usuti u korbu uz stalno mešanje i kuvati još 5 minuta.

Savet